

Elenco delle possibili pietanze per la Parte B „Buffet“ dei compiti d’esame da marzo 2026

Gestione del tempo:

Le pietanze devono essere preparate e devono essere pronte per essere servite entro il tempo prestabilito, secondo la ricetta fornita. Ciò comprende l'allestimento nei chafing dish, la disposizione in stoviglie adeguate di eventuali componenti fredde e la disposizione di una porzione sul piatto per la degustazione.

Presentazione:

Le pietanze devono essere disposte in maniera visivamente accattivante e attraente e adatte alla presentazione a buffet, mantenendo un aspetto attraente anche dopo un breve periodo di permanenza al caldo (massimo 15 minuti).

Attrattiva per il pubblico:

Le pietanze devono essere concepite in modo tale da essere apprezzate e gradite da un vasto pubblico in termini di gusto e stile.

Requisiti artigianali – abilità manuali:

Le preparazioni devono essere di livello culinario adeguato al livello richiesto, in modo da dimostrare l'abilità artigianale del candidato, mantenendo la calma e rispettando le tempistiche previste.

Fattibilità pratica:

Le pietanze devono essere realizzabili nelle condizioni d'esame, con gli ingredienti, le attrezzature e gli spazi di lavoro adeguati.

Garanzia di qualità:

Le pietanze devono essere preparate nel tempo prestabilito con una qualità elevata e costante, senza compromessi in termini di gusto, consistenza o presentazione.

Le seguenti pietanze indicano una direzione di base, ma possono essere modificate il giorno dell'esame. Ad esempio, al posto degli gnocchi di patate con aglio orsino possono essere richiesti gli gnocchi di zucca, oppure al posto della bistecca di maiale con crosta di midollo può essere richiesta una costoletta di agnello con crosta di midollo.

I requisiti descritti a pagina 1 rimangono comunque invariati.

La direzione d'esame si riserva il diritto di modificare il presente elenco fino a 6 settimane prima dell'inizio delle sessioni d'esame (fino al 31/01 per gli esami di marzo, fino al 15/05 per gli esami di giugno).

Elenco delle possibili pietanze per la Parte B „Buffet“

Ricette per 6 persone

- Chicken nuggets in panko, spicchi di patate, insalata di cavolo
- Pollo tikka masala, pane naan, riso basmati
- Parmigiana di melanzane, insalata di fregola sarda
- Tofu affumicato Char-Siu, pak-choi, riso al gelsomino
- Curry di ceci, pane naan, arance marinate
- Maccheroni all'alpigiana con purea di mele fresca, insalata di stagione in foglia
- Polpettine di carne con salsa alla panna e pepe, purea di patate, lattuga
- Gnocchi di patate con aglio orsino, insalata caprese
- Riso fritto thailandese all'ananas con pollo, insalata di cetrioli, finocchi e melograno
- Bami Goreng, caviale di melanzane
- Spezzatino zurighese con rösti, insalata di cetrioli, finocchi e melograno
- Curry verde thailandese con Quorn e riso basmati
- Panini freschi con salsiccia, insalata di lenticchie e mele
- Bistecca di maiale con crosta di midollo, gnocchi di semolino, insalata di carote crude
- Cotoletta di salmone alla griglia, patate al prezzemolo, insalata di barbabietole rosse cotte
- Pollo alla chilindron, purea di patate, insalata di zucchine bicolore
- Piccata di tacchino alla milanese, risotto al vino bianco, insalata di carote crude
- Sminuzzato di fegato di vitello alla veneziana, patate castello, insalata di rucola con parmigiano
- Filetti di pesce persico fritti in pastella, salsa tartara, patate all'erba cipollina, insalata di cetrioli, finocchi e melograno
- Kofta di manzo, baba ganoush, riso allo zafferano
- Pollo Majboos del Bahrein, salsa di pomodoro Dakous e raita allo yogurt